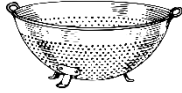


# Pâtes alla Norma

Pour la fin de l'été, cette recette de pâtes traditionnelle de Sicile rassemble toutes les saveurs estivales : tomates, aubergines, courgettes, ...



Pour 4 personnes



Préparation : 30 minutes



Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients :

- 400 g de pâtes courtes type rigatoni ou fusilli
- 800 g de tomates pelées
- 2 aubergines
- 150 g de ricotta salée (ou fromage de brebis frais)
- Une quinzaine de feuilles de basilic frais
- Une gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

## Préparation :

Dans une sauteuse, faire revenir une gousse d'ail entière dans un fond d'huile d'olive.

Ajouter ensuite les tomates pelées et découpez-les grossièrement. Laisser mijoter à feu moyen pendant 20 à 25 minutes. Saler et poivrer selon le goût.

Pendant la cuisson, écraser les morceaux de tomates. En fin de cuisson, ajouter les feuilles de basilic.

Découper les aubergines en fines rondelles de plus ou moins 5mm d'épaisseur.

Frire les aubergines dans de l'huile d'olive pendant quelques minutes, puis réserver sur une assiette avec des essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau salée et plonger les pâtes. Égoutter les pâtes et mélanger avec la sauce tomate.

Servir les pâtes dans chaque assiette, ajouter les rondelles d'aubergines et râper la ricotta fraîche sur chaque assiette au moment de servir.

Buon appetito !